# 愛用説明書

在使用之前,務請熟讀此「愛用説明書」 並請妥善保存

# NYC-P27 NYH-P27 NYF-27

#### 目錄

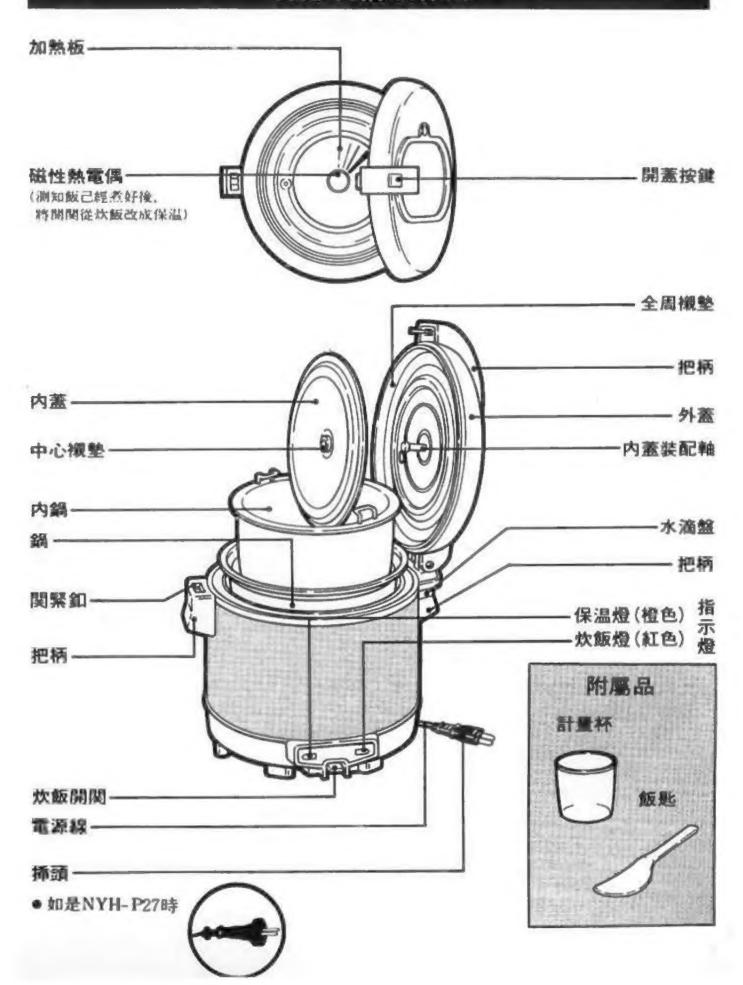
各部名稱及作用······1
正確的用法······2~6
(稀飯鍋的使用順序······4~5)
請確實遵守下列各項7~8
請注意9
秘訣項目10
各部的操作方法·····11
規 格11
維護保養法12
請人修理以前13
服務卡14

台灣總代理:台象股份有限公司

地 址:台北市中山區長安東路2段100號9樓

電 話: (02)2506-9009

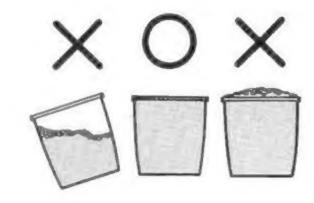
#### 各部名稱及作用



#### 正確的用法

#### 1 正確地量米

所附的計量杯平滿一杯約0.18公升。 (約1合)



#### 2 洗米後放入鍋内

- ①用别的容器洗米。
- ②拿出内鍋, 把洗好的米放入鍋内。





#### 3 加水

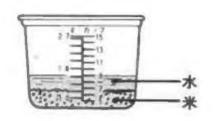
以水位刻度做參考,按您所好斟酌水量。

#### - 例如 -

如米量是所附計量杯的 9 杯之量,把 洗好的米放入後加水加到杯數刻度為 「9」的位置。

#### 請注意

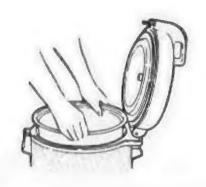
- ●如用0.2公升(200ml)的計量杯量米, 水位刻度要按「ℓ」刻度放。
- ●水位刻度是按標準米而定的,因此 如果是新米就放少些,舊米就放多 些水。



#### 正確的用法

#### 4 將鍋放入本体内

- ①將鍋外側(尤其是底部)的水份,米 粒等雜物擦乾淨。
- ②認明加熱板上没有雜物, 再將鍋放入, 稍左右旋轉即能放好。



#### 5 將外蓋蓋緊

- ①確認己裝上內蓋。
- ②按下把手。使外蓋確實釦緊。

#### 6 按下炊飯開閱

將電源挿頭挿入挿座,再按下炊飯開関。(保温燈熄滅,炊飯燈點亮。)

○要按炊飯開閱時才可將電源挿頭挿進挿座。如太早揷進去,電鍋成保温 狀態,使米軟化,不僅煮出來的飯不好吃,還浪費電力。

#### 7 炊飯

飯煮好後自動成保温狀態。(炊飯燈熄滅, 保温燈點亮。)

#### 圖大約所需炊飯時間

* *	0.92 (5杯)	1.5億 (8分杯)	1,8年 (104不)	2.08 (11杯	2,48 (13分杯)	2.7g (15杯)
炊飯時間(約)	21分	25分	28 %	29 %	32分	35分

<sup>※</sup>表内的時間隨氣溫、水温、電壓等稍有差異。

#### 正確的用法

#### 8 將飯翻鬆

無論要立刻吃飯或者是要繼續保温,為了要使飯變得更好吃,一定要徹底翻卷。

#### 請注意

● 在打開外蓋的狀態下移動本体時,請注意不可讓外蓋蓋下,以免碰上您的手。



#### 9 保温

在吃飯中也請通電。飯的表面請弄平。

#### 請注意

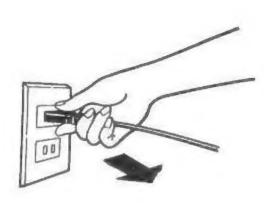
- ▶將電流関閉以後再重新進行保温或在保温中 的飯上再放上冷飯時容易引起氣味。
- ●保温超過十二小時以上時容易引起變黃或發生氣味。







握住電源挿頭抜出。



#### 請確實遵守下列各項

- 1 本製品只可用在炊飯、保温。
  - ●如用在煮開水、煮稀飯、煮湯、做菜 或蒸毛巾時、容易引起鍋的腐蝕或發 生氣味。



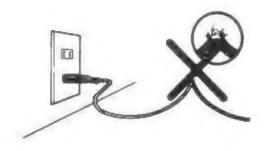
2 請使用經過正式配線的電源挿座(NYF ····交流110伏特,NYH····交流220伏特,NY C···交流120伏特)。

在不用時一定要將揷頭自揷座抜下來。

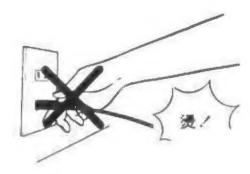
•如使用延長線,容易引起事故。



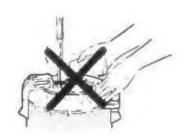
- 3 電源線不可在極端折彎的狀態下或受到 損傷時使用。
  - ●如仍舊繼續使用, 容易引起事故。



- 4 如電源線或挿頭異常發熱時,請立刻停止使用,逕向販賣店查詢。
  - 可認爲電源線、捕頭、或挿座的故障。



- 5 鍋子和本体之間不可放水。也不可整個 侵入水中洗,或在濕台上使用。
  - 容易引起故障或觸電。



#### 請確實遵守下列各項

- 6 不可在空鍋的狀態或没有內蓋或没有放 內鍋的狀態下通電。
  - 容易引起温度保險線燒斷或故障發生。



- 7 本電鍋如落在地上或受到强力的衝擊時, 有發生故障的可能,請先辻販賣店檢查 後才可使用。
- 8 如開関跳得太早不能煮飯時,不可勉强 壓住炊飯開関。
  - 這樣會引起温度保險絲的燒斷或產生 許多鍋巴。
  - 此時請參照「請人修理以前」一項。

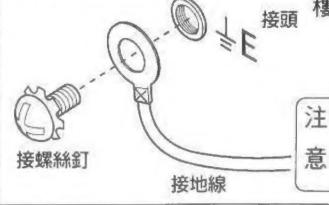


有被蒸汽燙傷及外蓋塑膠因熟變形的 危險。



安裝接地線的方法

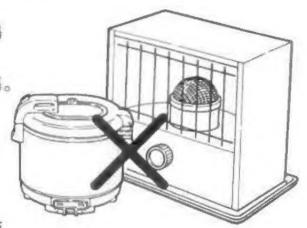
1 將接地線接在本體的接頭 2本機已附有接地線請自行接至大接頭 樓之共同接地端避免發生漏電



- ●接地線時、一定要切斷電源。
- ●禁止將地線接在煤氣管或自來 水管、以免觸電。

#### 請注意

- 1 不可在塑膠布或柔軟的桌布上,受到陽 光直射之處,或火爐附近使用。
  - 有時會因熱變形, 變色, 或受到損傷。



- 2 放醋的飯不可進行炊飯或保温。紅豆飯或混上菜肴的飯也盡可能不用此電鍋做。
  - 容易引起鍋的腐蝕或飯的腐壞,而產生氣味。



- 3 鍋子進行了氣加工,因此不可在鍋內洗 米或洗碗筷。
  - 會使氣加工面受損傷,引起剝落或腐 蝕。



在使用中,氰加工面有時會發生顏色 的不一致,這是受水份或水蒸汽的作 用而引起的,對煮飯完全没有影響。 發生變形,氰加工面受損傷引起腐蝕 時,請就近向象印製品販賣店購買新 內鍋。



#### 收蔵方法

- 確認製品是否清潔而乾燥。
- 套上塑膠袋放入箱中, 不可放在高温潮濕的地方收藏。

#### 秘訣項目

#### [爲了要煮得好吃]

#### (米的洗法)

多放水以防米糠味被米吸收,迅速将米糠, 維物洗掉,洗到水不混濁爲止。

#### 〈浸在水中〉

米内吸收的水份不均匀,煮成的飯就不好吃。 爲了要煮成香撲撲的飯,洗米後加好水,夏季 約浸30分鐘,冬季約浸2小時後再行炊飯即可。

#### (水量的加減)

米有軟質米和硬質米,因此買時要問清楚,硬質米要稍多放水。

#### 〈関於黄褐色的鍋巴(焦化反應)〉

本製品在飯的底部會有黃褐色的薄鍋巴。這是因為要煮出香撲撲的飯的縁故。

※煮胚芽米或混菜肴的飯時,較精白米容易産生鍋巴。

#### 〈関於氣味〉

米要充分洗清潔。

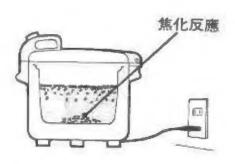
不迅速洗時會附上米糠味。

在夏季水温高時, 長時間把米浸在水中就會發出氣味。

不可把外蓋開着,以免使飯的温度下降而發出氣味,而且也浪費電力,添好飯後,請立刻蓋好外蓋。

鍋的邊縁附上飯粒時,一定要清除。因爲有飯粒時會發生空隙,使温度下降,發出氣味。

# 夏季約浸30分鐘,冬季約浸2小時。



#### -發出氣味時-

經常保持清潔,是最好的防止氣味法,但如發出氣味時,請參照維護保養法,將外蓋的內側及內蓋等再好好弄乾淨。

#### 各部的操作方法

#### 内蓋的拆卸,裝配方法

拆卸法將手指揮入外蓋和内蓋之間一拉。

◆装配法内蓋有文字的面向自己,將内蓋挿入軸中。(您買的時候内蓋已經是裝好的。)

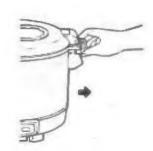
# 拆卸

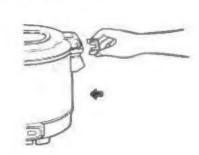
装配

#### 露盤的拆卸,装配方法

露盤內的露水如不排清,容易發出氣味,因此炊飯後一定要排清。

- 拆卸法 握住露盤側面拉出。
- 装配法 握住露盤側面推入。





#### 規格

品名	象印炊飯電子鍋		
型號	NYF- 27	N Y H - P 27	N Y C - P 27
炊 飯 容 量	0.9~2.7公升		
額定値	110伏特 930瓦特 60Hz	220伏時 930瓦特	120伏時 930瓦特
保温電力	83瓦特		
保温耗電量	55瓦特小時		
炊 飯 方 式	直接加熱式		
電源線	長度1.5公尺		長度0.9公尺
外形尽寸(公分)	寬約39×長約33×高約33		
A A	約5.3公斥		
附属品	飯匙, 計量杯…各1件		

<sup>※</sup>保温電力係毎小時之值,在室温20℃,最大炊飯容量時之值。

#### 維護保養法將揷頭自揷座抜下後才可開始進行。

名 稱	方法法	請注意
鍋、内鍋、内蓋、雞盤、飯匙	浸在水或熱水中, 用海綿 体清洗。 洗好後擦乾水分。	<ul><li>使用塩分後不充分清洗 鍋會發生腐蝕。</li><li>内蓋不可發生變形。</li><li>中央觀整不可卸下。</li></ul>
外蓋的內側、本体的內側	用布沾熱水擠乾後將汚垢	<ul><li>外蓋全周的觀整是保持 氣密性的重要部份。要 經常保持乾淨。</li></ul>
外蓋的外面 (包括把 手) 本体的外側	用柔軟的布沾上厨房用清洗劑的稀釋液。擠乾後將污垢擦乾淨。	<ul><li>使用清洗劑後,不可使 清洗劑殘留在表面。要 擦乾淨。</li></ul>
電源線、挿頭	用柔軟的布擦。	● 挿頭附上灰塵或水分而 使用時, 有時會發生異 常。
加熱板、磁性熱電偶	用布沾熱水清乾後將汚垢擦乾淨。	<ul><li>加熱板和磁性熱電偶之間如有生米或雜物。會 發生炊飯不良的情形。 請用竹片或筷子將它清 除。</li></ul>

- ●不可使用稀釋劑, 苯, 化學抹布, 磨粉, 塑膠刷, 金屬剧。
- 不可使用厨房用以外的清洗劑或漂白劑。

#### 請人修理以前

### 請熟讀本説明書以後,按下表採取措施。如下屬於下列情形,請就近找象印製品販賣店

現象	檢查 項目	檢查事項		
<ul><li>不能煮</li><li>煮不熟</li><li>(有心)</li><li>飯太硬</li></ul>		1 有否挿入電源,按下炊飯開関?		
	₩ →	2 米的計量是否正確?		
	檢 查 1 ~	3 水量是否正確?		
	8 項	4 飯有否翻韆?		
		5 磁性熱電偶或加熱板有無附上雜物?		
●飯太軟 ●煮不勻	檢査	6鍋的内側(或外側)的底部有無鍋巴或附上雜物?		
	2 ~	7 是否用專用的鍋?		
	8 項	8 鍋或內蓋有無變形?		
●飯燒焦飯 底部成淡 黃褐色是 正常	檢 査	變形時要更換(請買新的。)		
	5~6項	9 是否水極端多?		
	0 %	10 内蓋、外蓋、是否裝設得正確?		
<ul><li>噴出水分</li><li>一噴出水分</li><li>一切</li><li>一切</li><li>一切</li><li>一切</li><li>一切</li><li>一切</li><li>一切</li><li>一切</li><li>一切</li><li>一切</li><li>一切</li><li>一切</li><li>一切</li><li>一切</li><li>一切</li><li>一切</li><li>一切</li><li>一切</li><li>一切</li><li>一切</li><li>一切</li><li>一切</li><li>一切</li><li>一切</li><li>一切</li><li>一切</li><li>一切</li><li>一切</li><li>一切</li><li>一切</li><li>一切</li><li>一切</li><li>一切</li><li>一切</li><li>一切</li><li>一切</li><li>一切</li><li>一切</li><li>一切</li><li>一切</li><li>一切</li><li>一切</li><li>一切</li><li>一切</li><li>一切</li><li>一切</li><li>一切</li><li>一切</li><li>一切</li><li>一切</li><li>一切</li><li>一切</li><li>一切</li><li>一切</li><li>一切</li><li>一切</li><li>一切</li><li>一切</li><li>一切</li><li>一切</li><li>一切</li><li>一切</li><li>一切</li><li>一切</li><li>一切</li><li>一切</li><li>一切</li><li>一切</li><li>一切</li><li>一切</li><li>一切</li><li>一切</li><li>一切</li><li>一切</li><li>一切</li><li>一切</li><li>一切</li><li>一切</li><li>一切</li><li>一切</li><li>一切</li><li>一切</li><li>一切</li><li>一切</li><li>一切</li><li>一切</li><li>一切</li><li>一切</li><li>一切</li><li>一切</li><li>一切</li><li>一切</li><li>一切</li><li>一切</li><li>一切</li><li>一切</li><li>一切</li><li>一切</li><li>一切</li><li>一切</li><li>一切</li><li>一切</li><li>一切</li><li>一切</li><li>一切</li><li>一切</li><li>一切</li><li>一切</li><li>一切</li><li>一切</li><li>一切</li><li>一切</li><li>一切</li><li>一切</li><li>一切</li><li>一切</li><li>一切</li><li>一切</li><li>一切</li><li>一切</li><li>一切</li><li>一切</li><li>一切</li><li>一切</li><li>一切</li><li>一切</li><li>一切</li><li>一切</li><li>一切</li><li>一切</li><li>一切</li><li>一切</li><li>一切</li><li>一切</li><li>一切</li><li>一切</li><li>一切</li><li>一切</li><li>一切</li><li>一切</li><li>一切</li><li>一切</li><li>一切</li><li>一切</li><li>一切</li><li>一切</li><li>一切</li><li>一切</li><li>一切</li><li>一切</li><li>一切</li><li>一切</li><li>一切</li><li>一切</li><li>一切</li><li>一切</li><li>一切</li><li>一切</li><li>一切</li><li>一切</li><li>一切</li><li>一切</li><li>一切</li><li>一切</li><li>一切</li><li>一切</li><li>一切</li><li>一切</li><li>一切</li><li>一切</li><li>一切</li><li>一切</li><li>一切</li><li>一切</li><li>一切</li><li>一切</li><li>一切</li><li>一切</li><li>一切</li><li>一切</li><li>一切</li><li>一切</li><li>一切</li></ul>	檢 查	11 内蓋成鍋的邊有無附上雜物?		
	7~ 11項	12 是否保温12小時以上?		
	11 %	13 是否將飯匙放在鍋內而保温, 或將冷飯重行加熱?		
	檢查 11 ~ 18 項	14 是否添加飯或將精白米飯以外的東西保温?		
		15 洗米是否徹底?		
		16 在保温中抜下電源挿頭?		
		17 飯量是否太少?		
		18 鍋, 内蓋, 外蓋是否維持清潔?		

#### 象印暢銷家電 售後服務卡

#### 原裝淮口·滿意售後服務

■此卡請妥爲保管,如有服務事項請出示此卡,即可獲滿意的服務。

#### 注意事項

- 1、免費服務期限:自購買日起一年內有效但屬人爲的 使用不當或掉碰跌落及天災地變等。而引起的故障 損壞,不在免費服務範圍之內。
- 2、適用範圍:本服務卡僅適用於本公司經銷商售出商 品爲限·如遺失不再補發。
- 3、 無用郵寄或托運方式寄來修理時·其郵資概由購買 者自理。
- 4、服務及收費:在免費服務期滿後或在免費服務範圍 之外的修理,本公司將依成本酌收零件費用。
- 5、本服務卡需由經銷商填妥型號及購買日期·並加蓋 經銷商之印章,方始有效。
- 6、使用本產品時,請詳閱説明書,並請妥善使用本產 B .
- 7、銘謝惠顧。

111	245	-4	
핃	號	-8	

經銷商:

購買日期:

騰買地點:

經銷商數記

台灣總代理:台象股份有限公司

維修服務電話:台北(02)2506-9009、2297-0462 台中(04)2314-3611

高雄(07)215-2288

消暑者服務專線:0800-221-222

魚印服務專櫃:

北區 新光三維站前(10F)

太平洋崇光(8F)

连東寶慶(7F) 中壢SOGO(7F) 新竹新光(7F)

遠東花蓮(7F)

新光三越台中(8F) 中區

太平洋豐原(7F)

高義遠東(5F) 南區

> 新光三越台南中山(10F) 高雄SOGO(10F)

大統和平(9F)

新光三越南西(7F)

太平洋雙和(5F) 遠東板橋(10F)

達東桃園(7F) 新竹SOGO(9F)

廣三SOGO(10F)

台南達東(6F)

高雄大達百(10F) 大立伊勢丹(9F) 太平洋屏東(6F)

新光三越信義2館(6F)

大葉高島屋(12F) 達東中壢(6F) 統領桃園(8F)

宜蘭友愛(6F)

中友百貨(B1)

新光三越台南西門(B1F) 新光三越高雄(10F)

漢神百貨(6F)

